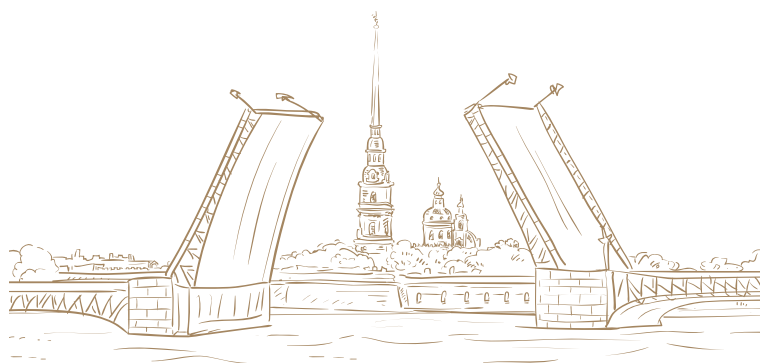




МЕНЮ



Гастрономия

ОЛИВКИ
290 Р / 100 г

АРТИШОКИ
290 Р / 50 г

ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ ЧЕРРИ
350 Р / 50 г

Хлебная корзина

ДОМАШНИЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ
на закваске с фермерским маслом
220 Р

На компанию

АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ
*Пармезан, Монтеблун, Бри, Монт, гриссини,
лесные орехи, виноград, инжирный джем*
950 Р

МЯСНОЕ АССОРТИ
*хамон, пастроми из пряной говядины,
пастроми из вяленой куриной грудки, суджук*
950 Р

САЛО С ТАМБОВСКИМ ОКОРОКОМ
паштетом и пирожками гриссини
550 Р

МИДИИ В СОУСЕ НАПОЛИ
с хрустящим багетом на 2 или 4 персоны
690 / 1190 Р

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ
с лаймовым соусом на 2 или 4 персоны
1090 / 1990 Р

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ СЕТ
*оливки, артишоки, вяленые томаты черри, хамон,
печеная паприка со сливочным сыром, сыр Бри, перец пепперони*
1350 Р

Gastronomy

OLIVES

290 P / 100 g

ARTICHOKES

290 P / 50 g

SUN DRIED CHERRY TOMATOES

350 P / 50 g

Bread basket

HOMEMADE WHEAT BREAD

with farm butter

220 P

Company appetizers

CHEESE PLATE

*Parmesan, Montebun, Brie, Mont,
grissini, nuts, grapes, fig jam*

950 P

MEAT PLATE

*jamon, spiced beef pastrami,
chicken pastrami, sujuk*

950 P

LARD WITH TAMBOV HAM

pate and pies

550 P

MUSSELS IN NAPOLI SAUSE

with crispy baguette for 2 or 4 persons

690 / 1190 P

FAR EASTERN SHRIMPS

with lime sauce for 2 or 4 persons

1090 / 1990 P

MEDITERRANEAN SET

*olives, artichokes, sun dried cherry tomatoes,
jamon, baked paprika with cheese cream, brie cheese, pepperoni peppers*

1350 P

Холодные закуски

ПАТЕ ИЗ ЦЫПЛЕНКА
с луковым конфи́тюром и домашним хлебом
390 Р

ПОДКОПЧЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
с айоли и медово-устричным соусом
650 Р

ФОРШМАК ИЗ СКУМБРИИ
с домашним гречишным хлебом
390 Р

ТЕРРИН ИЗ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ
И ЛАДОЖСКОГО СУДАКА
с кокосовым соусом
550 Р

Пшеничные блины

С КРАСНОЙ ИКРОЙ
и молодым зеленым луком
450 Р

С ЖЖЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ
и сливочным сыром
580 Р

С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ
и соусом с красной икрой
390 Р

С ЯГОДНЫМ ВАРЕНЬЕМ
320 Р

Cold appetizers

CHICKEN PATE
with onion jam and homemade bread
390 P

SMOKED BEEF TONGUE
with aioli and honey-oyster sauce
650 P

MACKEREL FORSHMAK
with homemade buckwheat bread
390 P

TROUT AND PIKE PERCH
TERRINE
with coconut sauce
550 P

Wheat pancakes

WITH RED CAVIAR
and young green onion
450 P

WITH BURNT TROUT
and cheese cream
580 P

WITH BAKED POTATOES
and red caviar sauce
390 P

WITH BERRY JAM
320 P

Салаты

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ
с кремом из черной смородины
390 Р

ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ
и икрой форели
520 Р

САЛАТ С ПОДКОПЧЕННЫМ СУДАКОМ
и цветной капустой
390 Р

ХРУСТЯЩИЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ
в апельсиновой заправке
550 Р

ОВОЩНОЙ САЛАТ
с козьим сыром
420 Р

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ
*с маринованными кабачками,
молодым горохом и яйцом пашот*
550 Р

Salads

RUSSIAN SALAD «HERRING UNDER A FUR COAT»
with black currant cream
390 P

RUSSIAN SALAD «OLIVIER»
with veal tongue and trout caviar
520 P

SALAD WITH SMOKED PIKE PERCH
and cauliflower
390 P

CRISPY SHRIMP SALAD
with orange dressing
550 P

VEGETABLE SALAD
with goat cheese
420 P

GREEN SALAD
*with pickled zucchini,
young peas and poached egg*
550 P

Супы

СУП ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ТОМАТОВ

с солеными пончиками

390 Р

СЛИВОЧНАЯ УХА

с форелью и судаком

450 Р

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

с вареником из краба

420 Р

СОЛЯНКА

с домашними копченостями

550 Р

СУП С ЛИСИЧКАМИ

рапанами и томатами

420 Р

КОНСОМЕ ИЗ ПЕРЕПЕЛКИ

*с белыми грибами, утиным мясом
и попкорном из гречи*

550 Р

Soups

TOMATO SOUP
with salted doughnuts
390 P

CREAMY FISH SOUP
with trout and pike perch
450 P

PUMPKIN CREAM SOUP
with crab dumpling
420 P

SOLYANKA
with homemade smoked meat
550 P

SOUP WITH CHANTERELLE MUSHROOMS
with rapanas and tomatoes
420 P

QUAIL CONSOMME
*with white mushrooms,
duck and buckwheat popcorn*
550 P

Горячие закуски

СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ
ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ
*со шкварками и сметаной
или картофельным муссом на выбор*
370 Р

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ БЕЛОЙ РЫБЫ
*со шкварками и сметаной
или картофельным муссом на выбор*
370 Р

ВАРЕНИКИ
С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ
и творожным муссом
350 Р

ДРАНИКИ
С ПОДКОПЧЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ
и «снегом» из сметаны
550 Р

ШАМПИНЬОНЫ
с пармезаном
350 Р

Hot appetizers

SIBERIAN DUMPLINGS
WITH BEEF AND PORK
*with pork rinds and sour cream
or potato mousse*
370 P

WHITE FISH DUMPLINGS
*with pork rinds
and sour cream or potato mousse*
370 P

DUMPLINGS
WITH BERRIES
and sour cream mousse
350 P

POTATO PANCAKES
*with smoked trout
and sour cream snow*
550 P

CHAMPIGNONS
with Parmesan
350 P

Основные блюда

ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ

*с муссом из цветной капусты
и жженым шпинатом*

550 Р

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

с картофельным пюре и грибами

650 Р

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

с птичьим и сырным муссом

690 Р

СУДАК С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ

с соусом из сельдерея и антоновки

620 Р

ПЕРЕПЕЛКА

*фаршированная перловкой с беконом
и черной смородиной с соусом из лисичек*

790 Р

ФОРЕЛЬ С ПОЛЕНТОЙ

и крабовым биском

690 Р

ЯЗЫЧКИ ЯГНЯТ

с молодым картофелем и соусом из хрена

690 Р

Main dishes

PIKE CUTLETS
*with cauliflower cream
and burnt spinach*
550 P

BEEF CHEEKS
with mashed potatoes and mushrooms
650 P

CHICKEN KIEV
with ptitim and cheese mousse
690 P

PIKE PERCH WITH BAKED VEGETABLES
with celery and apple sauce
620 P

QUAIL
*stuffed with pearl barley, bacon,
black currant and chanterelle mushroom sauce*
790 P

TROUT WITH POLENTA
and crab bisque
690 P

LAMB TONGUES
with young potatoes and horseradish sauce
690 P

Блюда на мангале

СИБАС

с хрустящим салатом

750 Р

КАЛЬМАР

*с трюфельным соусом
и хрустящим салатом*

550 Р

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ

в соусе BBQ с хрустящим салатом

790 Р

СТЕЙК РИБАЙ

*с домашней аджикой
или демиглассом на выбор*

2100 Р

СТЕЙК СТРИПЛОЙН

*с домашней аджикой
или демиглассом на выбор*

1550 Р

Grilled meat and seafood

SEABASS
with crispy salad
750 P

SQUID
*with truffle sauce
and crispy salad*
550 P

TROUT STEAK
in BBQ sauce with crispy salad
790 P

RIBEYE STEAK
*with homemade adjika
or demi-glace*
2100 P

STRIPLOIN STEAK
*with homemade adjika
or demi-glace*
1550 P

Гарниры

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

220 Р

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с укропом

220 Р

ТЕПЛЫЙ САЛАТ

из овощей-гриль

300 Р

ХРУСТЯЩИЙ
МИКС САЛАТОВ

и свежих овощей

290 Р

Garnishes

MASHED POTATOES

220 P

YOUNG POTATOES

with dill

220 P

GRILLED

vegetables

300 P

CRISPY

SALAD

with vegetables

290 P

Десерты

КЛУБНИЧНЫЙ СМЕТАННИК

350 Р

НАПОЛЕОН

с заварным кремом

360 Р

ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ

*в глазури из дикой малины
на березовых ветках*

350 Р

ЖЕМЧУЖИНА

*с муссом из жасминового чая,
томленной грушей и шоколадом*

390 Р

Мороженое и сорбеты

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

120 Р / 40 г

АВТОРСКИЙ СОРБЕТ

120 Р / 40 г

Desserts

STRAWBERRY SOUR CREAM CAKE

350 P

NAPOLEON

with cream

360 P

CHEESE

CAKE DESSERT

with raspberry glaze

350 P

PEARL

*with jasmine mousse,
pear and chocolate*

390 P

Ice cream and sorbets

HOMEMADE ICE CREAM

120 P / 40 g

AUTHOR`S SORBET

120 P / 40 g

Приятного аппетита!



Have a nice meal!

